

T R U L Y A U T H E N T I C

Universitätsstraße 10, 91054 Erlangen



09131 9085241

ÖFFNUNGSZEITEN

Dienstag bis Sonntag

11:30 – 14:30 • 17:30 – 22:30

MONTAG RUHETAG



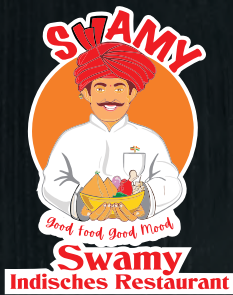
Website



Google Reviews



Instagram



Alkoholfreie Getränke

AG1 Selters Flasche Naturell Wasser	0,25L	2,20€
	0,75L	5,10€
AG2 Selters Flasche Spritzig Wasser	0,25L	2,20€
	0,75L	5,10€
AG3 Coca-Cola 4,7	0,2L	2,50€
	0,4L	3,50€
AG4 Coca-Cola Zero 4,7,10	0,2L	2,50€
	0,4L	3,50€
AG5 Fanta 4	0,2L	2,50€
	0,4L	3,50€
AG6 Sprite / 7Up	0,2L	2,50€
	0,4L	3,50€
AG7 Mezzo Mix 4,7	0,2L	2,50€
	0,4L	3,50€





Säfte und Nektar

SN1 Apfelsaft	0,2L	2,90€
	0,4L	3,90€
SN2 Orangensaft	0,2L	2,90€
	0,4L	3,90€
SN3 Mangonektar	0,2L	2,90€
	0,4L	3,90€
SN4 Apfelschorle	0,2L	2,90€
	0,4L	3,90€

Swamy Erfrischungsgetränke

E1 Nimbu Paani	0,4L	3,50€
E2 Fresh Lime Soda	0,4L	3,50€
E3 Chaas (Butter Milk)	0,4L	3,50€
E4 Roasted Coconut Juice	0,35L	3,50€



Flaschenbiere

B1	Iederer Pils *Ge	0,33L	3,90€
B2	Tucher Hefe Weizen *Ge,Wz	0,5L	4,10€
B3	Tucher Weizen Dunkel *Ge,Wz	0,5L	4,10€
B4	Tucher Weizen Alkoholfrei *Ge,Wz	0,5L	4,10€
B5	Zindorfer Kellerbier *Ge	0,5L	4,10€
B6	Gruner Radler *Ge	0,5L	4,10€
B7	Gruner Radler Alkoholfrei *Ge	0,5L	4,10€
B8	Tucher Reifbrau Alkoholfrei *Ge	0,5L	4,10€
B9	Tucher Urbrau Hell *Ge	0,5L	4,10€



Weine, rot *Su

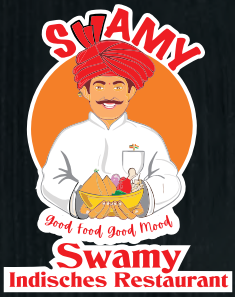
WR1 Dornfelder Trocken (Franken Qualitätswein)	0,2L	5,10€
WR1 Chianti Classic D.O.C Italien	0,2L	5,10€
WR2 Merlot (Frankreich)	0,2L	5,10€

Weine, weiß *Su

WW1 Muller, Thurgau halbtrocken (Franken Qualitätswein)	0,2L	4,90€
WW2 Silvaner, trocken (Franken Qualitätswein)	0,2L	4,90€
WW3 Pinot Grigio, Italien (DOC)	0,2L	4,90€

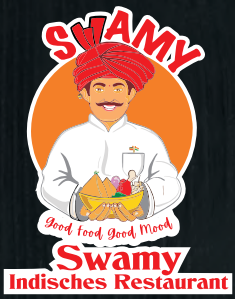
Warme Getränke

WG1 Masala Chai mit Kardamon, Ingwer, Milch aufgekocht *M		2,90€
WG2 Tasse Cappuccino *M		3,90€
WG3 Espresso		2,20€
WG4 Espresso Macchiato *M		2,50€
WG5 Latte Macchiato *M		4,10€



Klein Hunger Geschmack

T1	Chana Chawal Kichererbsen mit indischer Gewürzmischung, Tomaten, Ingwer und Masala-Soße mit Reis *M	6,90€
T2	Aloo Palak Gebratene Kartoffeln mit indischem Spinat und Gewürzen mit Reis *M	6,90€
T3	Dal Fry Indische Linsen, Knoblauch, rote Chilischoten, Kreuzkümmel und Butter zubereitet mit Reis *	6,90€
T4	Aloo Matar Kartoffeln und Erbsen gekocht in indischen Gewürzen, mit Reis serviert *M	6,90€
T5	Vegetable Fried Rice Reis mit Gemüse in der Pfanne gebraten *So	5,90€
T6	Chicken Fried Rice Reis mit Gemüse, Hähnchen und Eiern in der Pfanne gebraten	6,90€
T7	Fried Rice + Veg Manchurian Knusprig gebratene Gemüsebällchen in einer leicht süßen, sauren Chilli und Soya Sauce mit Gebraten Reis *,So	7,90€
T8	Egg Fried Rice + Chicken Chili Gebratene Reis mit Süßem, Pikantem, leicht saurem, knusprigem Appetizer aus Hühnerkugeln in Knoblauch Chili & Sojasoße *,So	8,90€
T9	Egg Burji Street Style + Roti Eier mit Zwiebeln, Tomaten, Koriander, Gewürzen in der Pfanne gebraten mit Roti serviert	8,90€

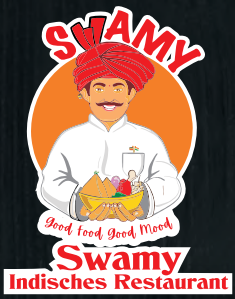


Suppe

- S1 **Cream of Palak** 4,90€
Spinat in Sahne, Tomaten, ZwiebelPaste gekocht *M
- S2 **Tomato Dhaniya** 4,90€
Gemischt Tomaten und KorianderSuppe Geschmack *M
- S3 **Mushroom Aroma** 4,90€
Cremiger Champignon traum *M
- S4 **Veg Manchow** 5,50€
Gebratenes Gemüse, Knoblauch, Ingwer, Pfeffer in Sojasauce und garniert mit knusprig gebratenen Nudeln *So
- S5 **Chicken Manchow** 5,90€
Hausgemachtes gebratenes Gemüse, Hühnchen, Eier Knoblauch, Ingwer, Pfeffer in Sojasauce und garniert mit knusprigem *So

Appetizer Chatpata Geschmack

- 1 **Masala Papads** 4,90€
Frittiertes Fladenbrot / Cracker mit frischen Zwiebeln, Tomaten, Koriander (2 Stück)*2
- 2 **Veg Crispy** 8,50€
Gemischtes Gemüse wie Paprika, Blumenkohl, Pilze und Karotten, in Teig gebraten und dann in einer süßen, würzigen Sauce mit dem Geschmack von Ingwer und Knoblauch geschwenkt. *Wz, So



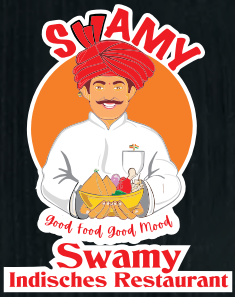
- 3 **Samosa(2x) / Samosa(1x) + Chat it up** **7,90€**
Gewürzige Kartoffelteigtaschen, frittiert und mit Sauce serviert / oder mit Tamarinde, Minz - Koriander Chutney, Kirscherbsen, frischem Koriander, knusprigem dünnen Sev gemischt. * Wz,So
- 4 **Sev Dahi Batata Puri** **7,90€**
Runde Weizenchips belegt mit Joghurt, Gewürzen Kartoffeln, Tamarinde, Minz-Koriander Chutney *Wz,M
- 5 **Ragada Pattice** **8,90€**
Knusprige Kartoffelpasteten mit getrockneten Erbsen, Weizenchips, leicht mit Koriander, Kreuzkümmel und Chili gewürzten Kichererbsen. *M,Wz
- 6 **Chicken Chat** **8,90€**
Hähnchenbruststücke, mariniert in einer Mischung aus Gewürzen und Zitronensaft, serviert mit einer erfrischenden Minz-Joghurt-Sauce, Tamarinden-Chutney und knusprigem Bombay-Mix. *M
- 7 **Zinga Chat** **9,90€**
Pikant gebratene Garnelen, mariniert in einer Mischung aus Gewürzen und Zitronensaft, serviert mit einer erfrischenden Minz-Joghurt-Sauce, Tamarinden-Chutney und knusprigem Bombay-Mix. *M
- 8 **Veg Manchurian** **8,90€**
Knusprig gebratene Gemüsebällchen in einer leicht süßen, sauren und scharfen Manchurian-Sauce gekocht. *Wz, So, M



Pakorras (10 bis 14)

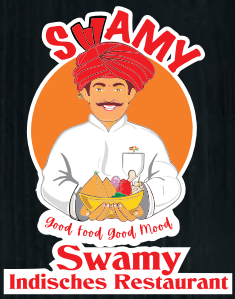
Gemüse oder Fleisch, die von einem Teig aus Kichererbsen oder Grammehl umhüllt und knusprig frittiert wird.

10	Kanda Bhaji	7,50€
11	Mixed Veg	7,50€
12	Paneer	8,50€
13	Chicken	8,50€
14	Fish	9,50€
15	Paneer Chili Eine sehr beliebte Vorspeise aus gebratenem Indischem Hüttenkäse der in schärfer Chili Soße angebraten und mit fröhling Zwiebeln bestreut *Wz,So,M	8,90€
16	Chicken Chili Süßer, Pikanter und leicht saurer knuspriger Appetizer aus Hühnerkugeln Knoblauch Chili und Soja Soße *Wz,So,M	8,90€
17	Drums of Heaven Hähnchentrommeln mariniert und knusprig frittiert, serviert mit Rote Chilisoße * Wz	9,90€



Mittagskarte (außer Samstag und Sonntag)

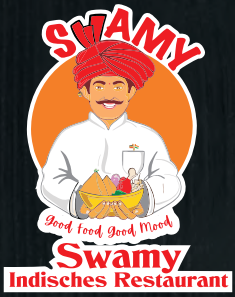
M1	Chole Bhatara Aufgeblasenes Fladenbrot aus Weizenmehl (2 Stück), serviert mit fein gewürztem Kichererbsen-Curry *Wz,M	9,90€
M2	Paneer Makhani Frischer hausgemachter Käse in einer Butter-Masala-Soße *M	9,90€
M3	Matar Paneer Indischer Hüttenkäse und Erbsen, gekocht in einem würzigen und schmackhaften Curry *M	9,50€
M4	Dal Tadka Indische Linsen, zubereitet mit Knoblauch, roten Chilischoten, Kreuzkümmel und Butter *M	8,90€
M5	Aloo Palak Gebraten Kartoffeln mit indischem Spinat und Gewürzen. *G	8,90€
M6	Veg Korma Frisches Gemüse in Kokosnuss-Sahne-Soße *M	8,90€
M7	Chicken Curry Hühnerfleisch gekocht in Butter Masala Soße *M	10,10€
M8	Chicken Tikka Masala Tonofen-gegrilltes Chicken Tikka in Masala Curry *M,Ka,4,1	10,90€
M9	Butter Chicken Hähnchen nach Tandoori-Art mit leckerem Makhani Curry *M,Ka	10,90€
M10	Lamb Curry Zartes, delikates Lammfleisch in Butter Masala Soße *M	10,90€
M11	Garlic Naan Frisch gebackenes Fladenbrot mit Knoblauch aus dem Lehmofen *Wz,M,Ei	3,50€
M12	Naan Frisch gebackenes Fladenbrot aus dem Lehmofen *Wz,M,Ei	3,10€
TH1	Vegetarian Thali Komplettes sättigendes Mittagessen mit Vegetarischem curry, Dal, Reis, Naan mit Vorspeise und Dessert	10,90€
TH2	Chicken Thali Komplettes sättigendes Mittagessen mit Hähnchen curry, Dal, Reis, Naan mit Vorspeise und Dessert	11,90€



Tandoori Khajana

Mit frischem Naan-Brot aus dem Tandoori-Ofen,
Masala-Soße und Salat serviert

- 51 **Mixed Grill** **23,90€**
etwas von allen Tandoori-Spezialitäten, Hähnchen,
Lamm, Garnelen, mariniert und gegrillt,
mit Naan-Brot und kleiner Masalasoße *Wz,M,Ka,4
- 52 **Murg Tikka** **16,90€**
Zartes Hühnerfleisch in Joghurtmarinade gegrillt
im Tandoor *Wz, M, Ka, 4
- 53 **Murg Malai Tikka** **16,90€**
Hähnchenteile gegrillt im Tandoor, mariniert in
einer cremigen Marinade mit Joghurt, Käse, Ingwer
und Knoblauch *Wz, M, Ka
- 54 **Hariyali Murg Tikka** **16,90€**
Gegrilltes Hähnchen nach nordindischer Art,
gewürzt mit frischen grünen Kräutern wie Minze
und Korianderblättern, zusammen mit Gewürzen *Wz,M,Ka,4
- 55 **Tandoori Chicken** **16,90€**
Zarte mariniertes Hähnchen mit Knochen in
Joghurt, und verschiedenen Gewürzen und
Soßen gegrillt in Tonofen *Wz,M,Ka,4
- 56 **Masala Prawns Fry** **18,90€**
schmackhaftes, würzig mariniert Garnelen mariniert,
gebraten, serviert mit Masala-Reis, Salat *F,Wz
- 57 **Fish Tawa Fry** **18,90€**
Pfanne gebraten mariniert Gewürzig Fischfilet
in Pfanne gebraten *F,Wz
- 58 **Lamb Seekh Kebabs** **18,90€**
Frisch gehaktes Lammfleisch gegrillt, zubereitet mit
Knoblauch, Tomaten, Ingwer und Koriander *Wz,4,1
- 59 **Paneer Tikka** **16,90€**
Indische Gewürzen Käse mit Paprika in Tonofen
gegrillt serviert mit Soße und Salat *M,4,1

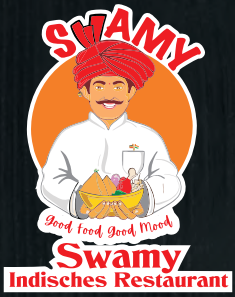


Welt Der Curries

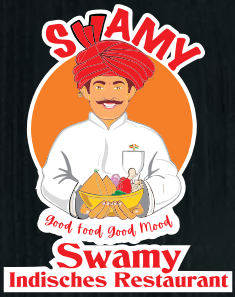
(mit Reis und Salat serviert)

Vegetarisch

- | | | |
|----|--|--------|
| 71 | Dal Tadka
Gekochte Linsen in Öl oder Ghee gebraten,
gewürzt mit Gewürzen und Kräutern. *M | 14,90€ |
| 72 | Dal Makhani
Indisches Nationalgericht; Schwarze Linsen mit
Butter zubereitet. *M | 15,90€ |
| 73 | Chana Masala
Kichererbsen mit indischer Gewürzmischung,
Tomaten, Ingwer und Masala-Soße. *M,Wz | 14,90€ |
| 74 | Methi Matar Malai
Kombiniert Methi, grüne Erbsen und
Malai (Sahne) zu einem reichhaltigen,
süßen und sehr cremigen Curry. *M | 16,10€ |
| 75 | Vegetable Kofta
Bällchen aus gehacktem Gemüse und Gewürzen,
die frittiert und dann in ein würziges,
cremiges und scharfes Curry gekocht werden. *M | 15,90€ |
| 76 | Bhendi Aloo
Leicht gewürztes, köstliches Trockengericht
aus Okra, Kartoffeln und Gewürzen in einer
Zwiebel-Tomaten-Basis *M | 16,10€ |
| 77 | Veg Kadhai
Gemüse in typischer Soße in der Pfanne serviert.*M | 15,90€ |
| 78 | Palak Paneer
Spinat mit frischem Rahmkäse nach Indischer Art *M | 16,10€ |

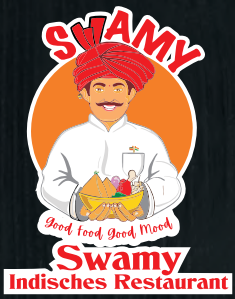


- 79 **Paneer Tikka Masala** **16,10€**
 Hausgemachter Weichkäsewürfel in Tonofen
 gegrillt und in einer Köstlichen würziger
 Sahnesoße gekocht *M,Ka
- 80 **Kadhai Paneer** **16,10€**
 Gebratener hausgemacher Käse in typischer Soße,
 in der Pfanne serviert *M,Ka
- 81 **Baingan Bharta** **15,90€**
 Auberginen in Ofen gebacken, gebraten mit Erbsen,
 Zwiebeln, Tomaten, Knoblauch und Erdnüsse * M, Er
- 82 **Paneer Lababdar** **16,10€**
 Würfel aus geriebenem Käse mit einer
 reichhaltigen, cremigen und äußerst
 schmackhaften Zwiebel-Tomaten-Soße *M,Ka
- 83 **Mutter Mushroom** **15,90€**
 Einfaches, gesundes und leckeres indisches
 Currygericht mit Pilzen, grünen Erbsen, Tomaten,
 Zwiebeln und Gewürzen *M,Ka
- 84 **Vegetable Jalfrezi** **16,10€**
 Gemüsesorte auf hoher Flamme (Jal) gekocht,
 mit den üblichen Gewürzen wie rotem Chilipulver
 und Garam Masala
- 85 **Chole Bhatura (ohne Reis)** **15,10€**
 Aufgeblasenes Fladenbrot aus Weizenmehl (2 Stück),
 serviert mit fein gewürztem Kichererbsen Curry,
 fein gewürzt *Wz,M



Hähnchen Gerichte

- | | | |
|----|--|--------|
| 91 | Indian Village Chicken
Hausgemachtes Hähnchencurry mit Knochen und traditionellen Gewürzen (scharf) *4 | 16,90€ |
| 92 | Butter Chicken
Hähnchen nach Tandoori-Art mit leckerem Makhani Curry *M,Ka | 16,90€ |
| 93 | Chicken Sagwala
Zartes Hähnchen mit Spinat nach nordindischer Art *M,Ka | 16,90€ |
| 94 | Chicken Tikka Masala
Tonofen gegrilltes Chicken Tikka in Masala Curry *M,4 | 16,90€ |
| 95 | Kadhai Chicken
Gegrillte Hähnchenbruststücke mit Paprika und Zwiebeln in typischer Soße, in der Pfanne serviert *M,4 | 16,90€ |
| 96 | Chicken Korma
Hähnchen in einer cremigen Soße aus Mandeln, Cashewnüssen und Gewürzen *M,Man,Ka | 16,90€ |
| 97 | Chicken Vindaloo
Hühnerfleisch mit Spezialgewürzen (Vindaloo-Paste) aus Goa, scharf *M,4 | 16,90€ |
| 98 | Mango Chicken
Hähnchen in Mangosauce, Kokosnussmilch, Sahne, Mandeln und Tomaten-Zwiebelpaste gekocht *M,4 | 16,90€ |
| 99 | Chicken Jalfrezi
Hähnchen auf hoher Flamme (Jal) gekocht mit den üblichen Gewürzen, rotem Chilipulver, Garam Masala | 16,90€ |

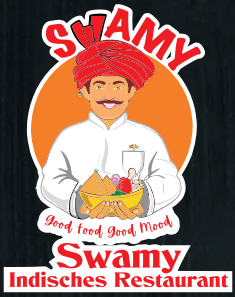


Lamm Gerichte

- 111 **Kheema Masala** 17,90€
Gewürztes Lammhackfleisch in Curry Soße *M,4
- 112 **Mutton Stew Curry** 17,90€
Zartes Lammfleisch in milder Bratensoße/Curry,
gewürzt mit viel Ingwer und Kokosnussmilch *M,4
- 113 **Mutton Niligiri** 17,90€
Zartes Lammfleisch mit Korianderblättern,
grünen Chili, Minze, Spinat und Kräutern mit
Kokosmilch *M,4
- 114 **Mutton Rogan Josh** 17,90€
Langsam gekochte Lammfleischstücke mit Tomaten,
Zwiebeln, Knoblauch und Garam Masala *M,4

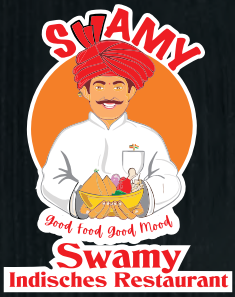
Fisch Gerichte

- 121 **Kerala Fish Curry** 18,90€
Fischfilet gekocht in Curryblättern,
Senfkörnern und Kokosnusspaste *M,F,4
- 122 **Prawns Masala** 18,90€
Riesengarnelen in kräftiger Masalasoße.
*M,F,Wz,4



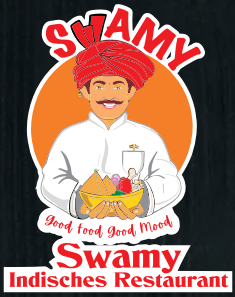
Rice Gerichte

- | | | |
|-----|---|--------|
| 131 | Plain Rice | 4,50€ |
| 132 | Jeera Fried Rice | 5,50€ |
| 133 | Vegetable Biryani
Gemüse gekocht in Basmati-Reis mit aromatischen indischen Gewürzen und Safran *M, Sen | 15,10€ |
| 134 | Murg Biryani
Zartes Hähnchenfleisch gekocht in Basmati Reis mit aromatischen indischen Gewürzen und Safran *M, Sen, 4 | 16,10€ |
| 135 | Mutton Biryani
Zarte Lammstücke, gekocht mit Basmati-Reis, indischen Gewürzen und Safran *M, Sen, 4 | 17,10€ |
| 136 | Vegetarian Fried Rice
Gebratener Reis mit Gemüse, Eiern und Zutaten *So | 10,90€ |
| 137 | Chicken Fried Rice
Gebratener Reis mit Hähnchen, Gemüse, Eiern und Zutaten *So | 11,90€ |



Brot

- | | | |
|-----|---|-------|
| 151 | Phoolka
Traditionell dünnes Vollkornfladenbrot auf der Flamme | 3,50€ |
| 152 | Roti
Vollkornfladenbrot aus dem Lehmofen | 3,50€ |
| 153 | Naan
Frisches gebackenes Fladenbrot aus dem Lehmofen *M,Wz,Ei,4 | 4,10€ |
| 154 | Butter Naan
Frisches gebackenes Fladenbrot mit Butter aus dem Lehmofen *Wz,Ei,M | 4,10€ |
| 155 | Garlic Naan
Frisches gebackenes Fladenbrot mit *Wz,Ei,M | 4,50€ |
| 156 | Laccha Paratha
Knusprig-flockig geschichtetes Vollkornfladenbrot *Wz,Ei,M | 4,50€ |
| 157 | Aloo Paratha
Kartoffel gefülltes knusprig-flockig geschichtetes Vollkornfladenbrot * Wz | 5,50€ |
| 158 | Paneer Kulcha
Hefeteigbrot gefüllt mit hausgemachtem Käse *Wz,Ei,M | 5,50€ |
| 159 | Onion Kulcha
Fladenbrot aus Weizenmehl gefüllt mit Zwiebeln *Wz,Ei,M | 4,50€ |
| 160 | Bhatura
Aufgeblasenes Fladenbrot * Wz | 3,90€ |



Desserts

- 171 **Gajar Halwa** 5,50€
ein süßer Dessertpudding auf Karottenbasis vom indischen Subkontinent.*M,6
- 172 **Gulab Jamun + Vanilla Ice** 5,50€
Frittierte Teigbällchen aus Milchpulver in Kondensmilch mit Kardamom, Safran und Zucker, serviert mit Vanilleeis* Wz, M
- 173 **Rasmalai** 5,50€
süße kleine Kugeln aus hausgemachtem indischen Käse, serviert in aromatisierter verdickter Milch mit Safran, Mandeln und Pistazien *M,Wz,Ka

Lassis

- | | | | |
|-----|-----------------------|--------------|----------------------|
| 181 | Mango Lassi* M | 0,33L / 0,2L | 4,10€ / 2,90€ |
| 182 | Sweet Lassi* M | 0,33L / 0,2L | 4,10€ / 2,90€ |
| 183 | Salted Lassi* M | 0,33L / 0,2L | 4,10€ / 2,90€ |

ZUSATZSTOFFE:

1=mit Konservierungsstoff; 2=mit Geschmacksverstärker; 3=mit Antioxidationsmittel; 4=mit Farbstoff; 5=mit Phosphat; 6=mit Süßungsmittel; 7=koffeinhaltig; 8=chininhaltig; 9=geschwärzt; 10=enthält Phenylalaninquelle

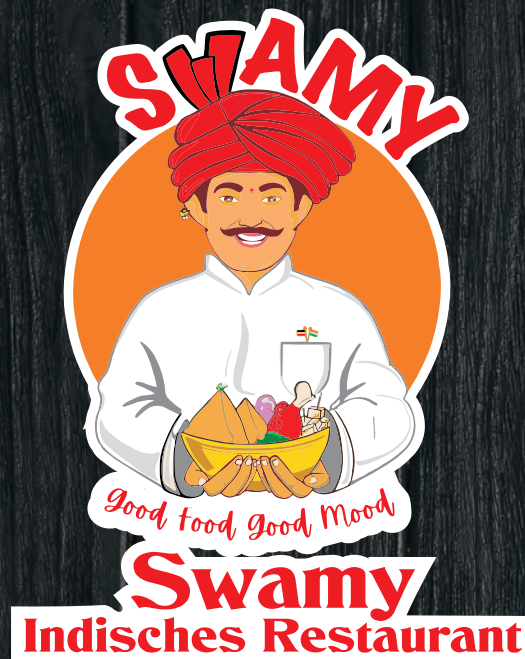
ENTHÄLT FOLGENDE ALLERGENE:

Wz=Weizen/Dinkel/Kamut, Ro=Roggen, Ge=Gerste, Hf=Hafer, K=Krebstiere; Ei=Eier; F=Fisch; Er=Erdnüsse; So=Soja; M=Milch und Milchprodukte (einschließlich Laktose); Man=Mandel, Hs=Haselnuss, Wa=Walnuss, Ka=Cashew, Pe=Pecannuss, Pa=Paranuss, Pi=Pistazie, Mac=Macadamianuss/Queenslandnuss, Sel=Sellerie, Sen=Senf, Ses=Sesamsamen, Su=Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10mg/l; L=Lupinen; W=Weichtiere

We specialize in hosting birthday parties and special celebrations.

Feel free to inquire for a personalized quote!

Thank You



Universitätsstraße 10, 91054 Erlangen



09131 9085241

ÖFFNUNGSZEITEN

Dienstag bis Sonntag

11:30 – 14:30 • 17:30 – 22:30

MONTAG RUHETAG

www.swamyindien.de